

Rezept

Räucherlachs-Tatar

Ein Rezept von Räucherlachs-Tatar, am 28.06.2026

Zutaten

100 g Räucherlachs in Scheiben	50 g Frischkäse
1/2 EL Tafelmeerrettich	2 EL Sahne
1/2 Apfel	1 TL Zitronensaft
Salz	Pfeffer
4 Stängel Dill	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Den Lachs fein hacken. Mit Frischkäse, Meerrettich und Sahne mischen. Den Apfel schälen und dazuraspeln. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Dillstängel abbrausen, trocken tupfen, die Dillspitzen hacken und untermischen. Das Tatar in einer Dose anrichten, mit restlichem Dill garnieren.